TANGO Chef deluxe

MANUAL DE INSTRUCCIONES

www.TanGOchef.es

ENGLISH MANUAL

Contenidos / Contents

Ⅰ. Características 2

II. Componentes 3

III. Especificaciones 4

IV. Preparación 4

V. Descripción de funciones 5

ARROZ 5
COCINADA RÁPIDOA 5
COMIDA BEBES 6
HORNEAR 6
YOGUR 6
RECALENTAR 7
FREIR 7
PASTA 7
COCINA AL VAPOR 8
ESTOFAR 8
SOPA 8
PROGRAMA LIBRE 9

Ⅵ. Funcionamiento del panel de control 10

Ⅶ. Precauciones 11

Ⅷ. Mantenimiento de la cubeta interna 11

English Manual TanGO Chef “deluxe” 12

I. Características:

Cocinar con el TanGO Chef “Deluxe” es muy simple y no requiere conocimientos especiales, ya que el robot establece automáticamente el tiempo y la temperatura de acuerdo a la función elegida. Como resultado, conseguimos elaborar platos con un excelente sabor y dedicando el mínimo tiempo a la cocina. Los nuevos controles mantienen en todo momento la temperatura optima de cocinado. Con su sistema de programación podrá introducir los alimentos en el TanGO Chef “Deluxe” por la noche, elegir el modo de cocinado y programar la hora de comienzo, para tener la comida preparada y recién hecha al día siguiente a la hora de comer. La elección de recetas para hacer en el robot es enorme, y cualquier receta puede adaptarse para ser cocinada en el TanGO Chef “Deluxe”. Además, su gran capacidad le permite cocinar para toda una familia. Y con los nuevos programas, podrá preparar comida dietética e incluso comida para bebés

El Nuevo TanGO Chef “deluxe” puede sustituir a muchos otros aparatos de cocina como:

- Cocinas Eléctricas
- Freidoras
- Cocina al vapor
- Cocina de potitos
- Horno eléctrico

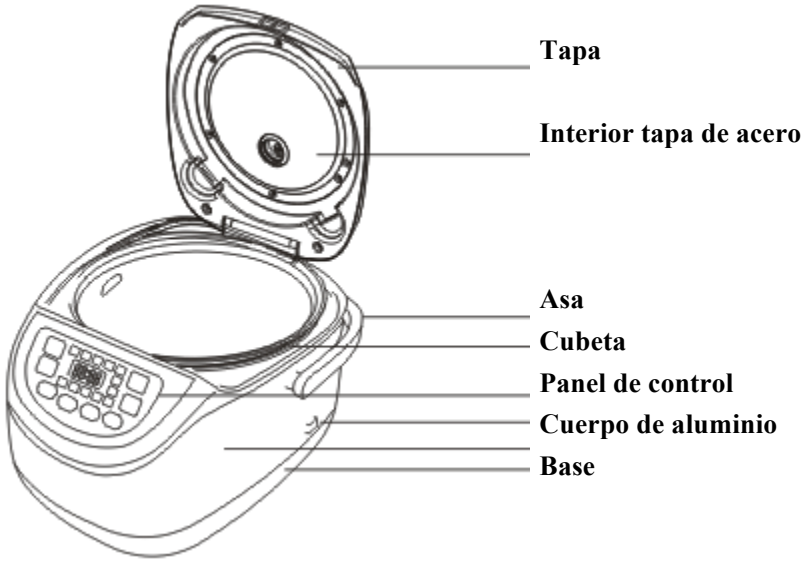
Con TanGO Chef “deluxe” ahorrarás mucho tiempo y dinero en la cocina. Además hay decenas de foros y páginas de internet sobre este tipo de robots de cocina, en los que podrás encontrar cientos de recetas que podrás adaptar al TanGO Chef Deluxe.

Para cualquier consulta sobre el aparato puede dirigirse a nuestras web:

www.TanGOchef.es

www.TanGOshop.es

II.Componentes:



*** Accesorios:**

- Cucharón
- Pala de arroz
- Taza de medición
- Cubeta de cocinado al vapor
- Cable de corriente

*** Pantalla digital**

III. Especificaciones:

- **Modelo:** **TanGO Chef "deluxe" (TGC-808)**
- **Voltaje:** **220V / 50 Hz**
- **Potencia:** **900 W**
- **Capacidad:** **5 Litros**

IV. Preparación

1. Programas de cocinado:

El robot de cocina TanGO Chef "deluxe", viene con 12 programas de cocina: Arroz, Cocina rápida, Cocina Bebes, Hornear, Yogur, Recalentar, Freír, Pasta, Cocina al vapor, Estofar, Sopa y Libre

Además, en cualquiera de los programas elegidos, cuando el robot termine entrará automáticamente en el modo "mantener caliente", que mantendrá los alimentos a la temperatura óptima para poder comerlos en cuanto llegue a casa.

2. Preparación del robot de cocina:

• La parte exterior de la cubeta debe estar limpia, en especial la base, y asegúrese de que no hay nada entre la cubeta y placa de calentamiento

• Coloque siempre la cubeta dentro del robot

• Asegúrese de que la parte inferior de la cubeta, la placa de calentamiento y los sensores, están en contacto correctamente.

• Cierre la tapa superior.

• Conecte la electricidad.

• Nunca conecte el TanGO Chef "deluxe" a la electricidad si no se han terminado los pasos anteriores.

V. Descripción de los programas:

- Para los programas de arroz y cocinado rápido, el tiempo de cocción es fijo y controlado por el robot, por lo que no se puede ajustar.

- Para los programas de hornear, yogur, recalentar, freír, pasta, cocina al vapor, sopa, estofar y libre, el tiempo de cocción se puede ajustar mediante los botones "Cocinar Hrs." y "Cocinar Min." del panel de control del robot.

ARROZ

Limpie y escurra el arroz antes de cocinarlo.

Mida la cantidad de arroz con la taza de medidas. Por cada taza llena de arroz, se necesitará 1 taza llena de agua fría. Si prefiere que el arroz quede más suave, eche un poco más de agua.

Eche el arroz y el agua en la cubeta y cierre la tapa.

Cuando el TanGO Chef "deluxe" está encendido, se enciende el indicador luminoso "Arroz".
El indicador muestra 00:55. Presione el botón "Iniciar", el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que se haya cocinado el arroz.

El tiempo de cocción del arroz es de 55 minutos (este tiempo no es exacto, es una referencia. El tiempo de cocción variará en función de la cantidad de agua y arroz, del voltaje y temperatura).

NOTA: Si se cuece el arroz con mucha agua, debe mantener la tapa abierta, si no, corre el riesgo de que se salga el agua.

Cuando se ha cocinado el arroz, el indicador luminoso mostrará "bb" y el robot se pondrá automáticamente en la función "Mantener caliente".

COCINADO RÁPIDO

La función de cocción rápida se puede usar como una función "sauté" cuando se usa en combinación con la función de vapor o estofado. Use la función de cocción rápida como horno para "saltear" carnes, vegetales y cereales antes de seleccionar el programa apropiado para terminar de cocinar un plato.

Añada suficiente aceite en la base de la cubeta y caliéntela. Asegúrese de que la comida está cortada en trozos del mismo tamaño para que se cocinen de igual manera. Cuando use la función de cocción rápida, lo ideal es dejar la tapa abierta para permitir que la comida se fría.

PRECAUCIÓN: El robot se caliente mucho cuando se está usando, así que tenga cuidado cuando fría los alimentos.

Presione el botón “Menú” y elija la opción “Cocinado rápido”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:45. . Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa es de 45 minutos (este tiempo no es exacto, es una referencia. El tiempo variará en función de la cantidad de alimentos, del voltaje y temperatura).

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

COMIDA BEBES

Presione el botón “Menú” y elija la opción “Papillas”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:50 . Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa es de 50 minutos. Sin embargo, se podrá ajustar usando los botones “Cocinar Hrs.” y “Cocinar Min.”, el tiempo de programación podrá ser desde 10 a 95 minutos.

Cada vez que presione el botón “Cocinar Min.”, se añadirán 5 minutos.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

HORNEAR

Presione el botón “Menú” y elija la opción “Hornear”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:40 . Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa, para tartas o pan, es de 40 minutos. Sin embargo, se podrá ajustar usando el botón “Cocinar Min.”, el tiempo de programación podrá ser desde 10 a 95 minutos. Cada vez que presione el botón “Cocinar Min.”, se añadirán 5 minutos, y el indicador mostrará 00:10, 00:15…. 00:95.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener Caliente”.

YOGUR

Presione el botón “Menú” y elija la opción “Yogur”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 08:00 . Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa, para hacer yogures, es de 8 horas. Sin embargo, se podrá ajustar usando el botón “Cocinar Min.” y “Cocinar Hrs.”, el tiempo de programación podrá ser desde 10 minutos a 9 horas y 95 minutos.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener Caliente”.

RECALENTAR

Presione el botón “Menú” y elija la opción “Recalentar”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:30 . Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa por defecto es de 30 minutos. Sin embargo, se podrá ajustar usando el botón “Cocinar Min.”, el tiempo de programación podrá ser desde 10 a 95 minutos. Cada vez que presione el botón “Cocinar Min.”, se añadirán 5 minutos, y el indicador mostrará 00:10, 00:15…. 00:95.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

Asegúrese que la comida se ha calentado por igual antes de comerla.

FREIR

Presione el botón “Menú” y elija la opción “Freir”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:40 . Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa por defecto es de 40 minutos. Sin embargo, se podrá ajustar usando el botón “Cocinar Min.”, el tiempo de programación podrá ser desde 10 a 95 minutos. Cada vez que presione el botón “Cocinar Min.”, se añadirán 5 minutos, y el indicador mostrará 00:10, 00:15…. 00:95.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

NOTA: Abra la tapa durante este proceso.

PASTA

Presione el botón “Menú” y elija la opción “Pasta”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:35 . Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa por defecto es de 35 minutos. Sin embargo, se podrá ajustar usando el botón “Cocinar Min.”, el tiempo de programación podrá ser desde 10 a 95 minutos. Cada vez que presione el botón “Cocinar Min.”, se añadirán 5 minutos, y el indicador mostrará 00:10, 00:15…. 00:95.

Transcurridos 10-15 minutos, el agua habrá comenzado a hervir, abra la tapa y eche la pasta.

NOTA: Después de echar la pasta a la cubeta, debe mantener la tapa abierta, si no, corre el riesgo de que se salga el agua.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

COCINA AL VAPOR

Coloque el plato de vapor en la cubeta y llene ésta de agua justo hasta el plato de vapor. Coloque los alimentos en el plato.

Presione el botón “Menú” y elija la opción “Cocina al vapor”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:40. Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa por defecto es de 40 minutos. Sin embargo, se podrá ajustar usando el botón “Cocinar Min.”, el tiempo de programación podrá ser desde 10 minutos a 95 minutos. Cada vez que presione el botón “Cocinar Min.”, se añadirán 5 minutos, y el indicador mostrará 00:10, 00:15…. 00:95.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

ESTOFAR

Presione el botón “Menú” y elija la opción “ESTOFAR”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 02:00. Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa por defecto es de 2 horas. Sin embargo, se podrá ajustar usando el botón “Cooking Hrs” y “Cooking Min”, el tiempo de programación podrá ser desde 10

minutos hasta 9 horas y 95 minutos. Cada vez que presione el botón “Cooking Hrs.”, se añadirá 1 hora, y el indicador mostrará 01:00, 02:00…. 09:00.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

SOPA

Presione el botón “Menú” y elija la opción “SOPA”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:50. Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar. El indicador luminoso permanecerá encendido hasta que el programa haya terminado.

El tiempo de duración de este programa por defecto es de 50 minutos. Sin embargo, se podrá ajustar usando el botón “Cocinar Min.”, el tiempo de programación podrá ser desde 10 a 95 minutos. Cada vez que presione el botón “Cocinar Min.”, se añadirán 5 minutos, y el indicador mostrará 00:10, 00:15…. 00:95.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

PROGRAMA LIBRE

Presione el botón “Menú” y elija la opción “LIBRE”. El indicador luminoso correspondiente se enciende y muestra 00:00. Presione el botón “Iniciar”, el robot comienza a cocinar sin ajustar el tiempo de duración de la cocción. El TanGO Chef “deluxe” se pondrá automáticamente en modo calentar.

El tiempo de duración de este programa por defecto es de 0 minutos. Se debe ajustar usando el botón “Cocinar Min.”. El tiempo de programación podrá ser desde 10 minutos a 95 minutos. Cada vez que presione el botón “Cocinar Min.”, se añadirán 5 minutos, y el indicador mostrará 00:10, 00:15…. 00:95.

Cuando termine el programa, el indicador luminoso mostrará “bb” y el robot se pondrá automáticamente en la función “Mantener caliente”.

NOTA: Puede cocinar gran cantidad de comidas a su gusto con este programa.

Ⅵ. Funcionamiento del panel de control:

APAGAR / CANCELAR

Si quiere cancelar el modo mantener caliente o la programación y modo concreto, presione el botón “Apagar/Cancelar”.

MANTENER CALIENTE

Si quiere que el robot funcione inmediatamente en modo “mantener caliente”, elija programa libre con tiempo 00:00, y presione el boton “Iniciar”.

PROGRAMAR

El TanGO Chef “deluxe” tiene una función de programación que permite programar el robot con 24 horas de antelación. No se recomienda el uso de esta función para carnes, puesto que no se deben dejar a temperatura ambiente durante más de dos horas.

Presione el botón MENU para seleccionar el programa y a continuación elija el tiempo de cocinado si el programa lo permite.

Presione el botón “Programar” y usando los botones “Programar Hrs” y “Programar Mis“, seleccione el tiempo de espera tras el cual el robot comenzará a funcionar. Después presione “Iniciar”. En la pantalla habrá una reloj en cuenta atrás, y cuando llegue a cero, el robot comenzará a cocinar.

Se puede programar el robot entre 5 minutos y 24 horas antes.

Por ejemplo, si quiere comenzar a cocinar en 2 horas, ajuste el tiempo en 02:00, y presione el botón “Iniciar”.

NOTA: El tiempo programado no debería sobrepasar las 12 horas. Si se pasa, los alimentos pueden dejar de estar frescos. Por favor, ajuste el tiempo en función de la temperatura ambiente y del tipo de comida.

Ⅶ. Precauciones:

- Lea las instrucciones de uso antes de empezar a trabajar con el TanGO Chef “deluxe” por primera vez y guardelas.
- Antes de conectar el robot, compruebe que el voltaje de su enchufe es el mismo que requiere el robot.
- Si se tapa el robot en funcionamiento, podría causar fuego. No sitúe el robot en funcionamiento cerca de cortinas o de material inflamable… NUNCA CUBRA EL ROBOT
- Primero conecte el cable de alimentación con el robot de cocina y después enchúfelo a la toma de corriente.
- Use sólo el cable que viene con el robot.
- Mantenga en perfecto estado y limpio el cable de alimentación.
- Nunca sumerja el robot o el cable en agua.
- Si se le cayera el robot al agua, desenchufelo y espere un tiempo a sacarlo del agua.
- Nunca use el robot sobre suelo mojado.
- Desenchufe siempre el TanGO Chef “deluxe” cuando no lo vaya a usar o vaya a limpiarlo.
- No permita que los niños jueguen con el robot de cocina.
- No use limpiadores abrasivos, químicos o con alcohol, ni cepillos duros para limpiar el robot.

Ⅷ. Mantenimiento de la cubeta:

- Use la cubeta sólo con el TanGO Chef “deluxe”. No lo use con otros electrodomésticos.
- No limpie la cubeta en el lavavajillas.
- Nunca use cepillos duros, ni estropajos para limpiar la cubeta. El uso de estos podría causar daños en la capa superficial de la cubeta.
- Saque la cubeta caliente con guantes protectores o deje que se enfríe antes de sacarla.
- Antes de cocinar, asegúrese de que la cubeta está en contacto con la placa de calentamiento.

English Manual TanGO Chef “deluxe”

Contents

Ⅰ. Features

II. Components

III. Parameter

IV. Preparation

V. Description of functions

Ⅵ. Operation of control panel

Ⅶ. Cautions

Ⅷ.Maintenance of inner pot

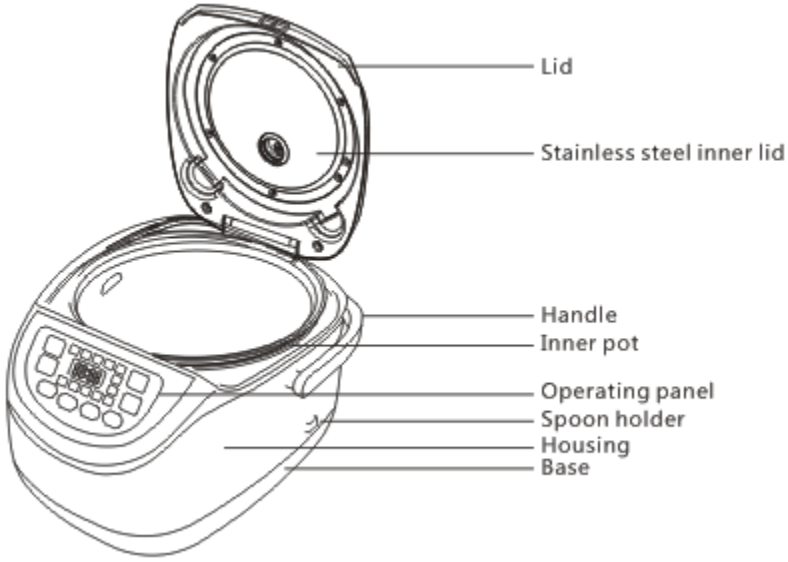
I. **Features:**

Cooking by TanGO Chef Deluxe is extremely simple and does not require special skills and knowledge as microchip sets the time and temperature in accordance with the chosen function. And result- excellent taste, useful substances are as much as possible kept in groats at a minimum of time spent by you. New fuzzy system controls cooking temperature in all points and supports an optimal temperature mode. You can place food at night, set the programme and have freshly cooked breakfast in the morning. The choice of dishes for kitchen robot is huge and nearly each recipe can be adapted to it. In the small device with big inner pot can be cooked the whole dinner for big family. Kitchen robot can cook dietary and baby food and it is capable to cook even tough meat.

Our kitchen robot replaces such items as:
· **Electric Stove**
· **Deep fryer**
· **Steam Cooker**
· **Slow Cooker**
· **Porridge Cooker**
· **Electric oven**

It can help you save a lot of time and money.

II. Components:



*** Accessory：**

Rice spoon	Cup measure	Steamer	Power cord	Soup spoon

(Picture just for your reference)

*** 4 Digital display:**

III. Parameter

Model:	TanGO Chef Deluxe
Voltage:	220V
Frequency:	50Hz
Power:	900W
Capacity:	5L

IV. Preparation:

1. Products:

Kitchen robot has 12 programmes: Rice, Fast cook, Baby Food, Bake, Yoghurt, Reheat, Fry, Pasta, Steam, Stew, Soup and Free.

Whatever choosing anyway of cooking after finished，kitchen robot will enter into keeping warm for automatic.

2. Preparation of cooking:

Using every time before:

- The outside of inner pot should be clean, especially the base, ensure there is nothing between inner pot and heating plate;
- Put inner pot in the body suitable;
- Turning inner pot, ensure the bottom of inner pot and heating plate and sensors have good contacts.
- Close the top lid.
- Connect the electricity
- Don’t connect the electricity if you haven’t finished the above steps.

V. Description of programmes:

- For the programmes of rice and fast cook, the cooking time is fixed and controlled by computer, which can not be adjusted.
- For the programmes of bake, yoghurt, reheat, fry, pasta, steam, stew, soup and free, the cooking time can be adjusted by Cooking Hrs. and Cooking Min. button.

VI. Operation of control panel

(Picture13)

OFF/CANCEL

If you want to cancel the keep warm mode or current operation, press the “Off/Cancel” button.

SETING THE DELAY TIMER

The kitchen robot has a delay function and can be programmed to kitchen robot 24 hrs in advance. We do not recommend this function for the use of meats as they should not be left at room temperature for more than 2 hours.

Press the” MENU” button to select the programme and cooking time. Then press “Preset” button, the indicator lamp of preset lights up. Press the buttons “Preset Hrs.” and “ Preset Min.” to set the time you want to delay to cook, at last press “ Start” button. The digital display will count down the delay time and then cooking will start in the usual way.

For example, if you want to start to cook after 2 and a half hours, set the preset time to 02: 30, then press “ Start”.

Press “ Preset Hrs.” button each time will add 1 hour, and press “Preset Min” button each time will add 5 minutes.

NOTE: The preset time shouldn’t over 12 hours. Or the foods will be not fresh. Please adjust the preset time according to weather and kind of food.

VII. Cautions:

· Read the entire instruction manual before the first operating and save it.
· Keep the power cord and plug always clean and dry.
· Never immerse the kitchen robot, cord and plug into water.
· If the kitchen robot fells down into water, unplug it immediately and do not hurry to take it out.
· Always unplug the kitchen robot when not in use/before cleaning.
· Do not let children play or use the kitchen robot.
· Do not use any abrasive, chemical, alcohol-contained cleaners and hard brushes for cleaning the kitchen robot.

VIII. Maintenance of inner pot

· Use the inner pot only with kitchen robot, do not use with other appliances.
· Do not wash the inner pot in dishwashing machine.
· Never use hard brushes, scrubs to clean the inner pot to avoid damage of the coating.
· Take the hot inner pot out with kitchen gloves only or let it cool down before taking it out.
· Before cooking make sure the inner pot is in full contact with the heating plate, by turning round.